

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

(A n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction).

**2 434 575**

A2

**DEMANDE  
DE CERTIFICAT D'ADDITION**

(21)

**N° 78 25446**

Se référant : au brevet d'invention n. 78.18940 du 22 juin 1978.

(54) Spécialité culinaire sucrée avec les principales possibilités de composition et de présentation.

(51) Classification internationale. (Int. Cl 3) A 21 D 13/08.

(22) Date de dépôt ..... 4 septembre 1978, à 10 h 50 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — «Listes» n. 13 du 28-3-1980.

(71) Déposant : FERRANDO Dolorès, épouse WEBER, résidant en France.

(72) Invention de :

(73) Titulaire : *Idem* (71).

(74) Mandataire :

Certificat(s) d'addition antérieur(s) :

# DESCRIPTION

- a) Spécialité culinaire sucrée avec les principales possibilités de composition et de présentation.
- 5 b) Tarte en pâte levée, recouverte d'une sauce ou d'une crème liée, sucrée, avec ou sans garniture, surgelée à cru et prête à cuire, ou cuite.

## COMPOSITION

- Pâte levée : Toutes les pâtes comprenant de la levure biologique.
- 10 Exemple: Pâte à pain, pâte à brioche, pâte à brioche feuilletée.
- Sauce ou crème liée: Toutes les sauces ou crèmes dont la liaison s'effectue à base d'amidon. La liaison pouvant s'effectuer pendant la cuisson de la tarte.
- Exemple: crème pâtissière, frangipane, crème pâtissière additionnée d'appareil à bavarois.
- 15 On peut ajouter à la sauce ou à la crème, du beurre, de la gelatine, des meringues, des macarons, des fruits frais, secs ou confits, entiers, en morceaux ou en poudre.
- On peut adjoindre à la sauce ou à la crème, d'autres sauces ou crèmes liées ou non.
- 20 La liste des crèmes ou sauces et leurs additions ci-dessus désignées, ne sont pas limitatives.

## PRESENTATION

- Pâte : Pâte à brioche, ou pâte légèrement briochée, ou briochée feuilletée.

## EXEMPLE DE SAUCES OU CREMES ET DE GARNITURES

	Sauces ou crèmes	garnitures
30	Crème pâtissière (sucre+jaunes oeufs+farine+parfum)	a) sans garniture b) oranges émincées semi confites (1) c) tout autre garniture
35	Crème aux noix (2) (beurre+sucre+oeufs entiers* poudre noix+farine+parfum)	a) sans garniture b) noix (3) c) tout autre garniture
40	Crème pâtissière additionnée avec appareil à Florentins (beurre+glucose+sucre+lait+amandes+fruitsconfits+farine)	a) sans garniture b) amandes c) tout autre garniture
45	Crème pâtissière additionnée de sauce anglaise collée	a) sans garniture b) fruits c) tout autre garniture

- Les garnitures chantilly, chocolat, sucre cuit, pâte d'amandes ou tout autre du même genre, se font après cuisson.
- 50 (1) Les oranges peuvent être remplacées par tout autre fruit frais, sec, ou confit.
- (2) La crème de noix peut changer d'appellation suivant la poudre employée; poudre d'amandes, de noix de coco, de pignons.
- (3) La garniture est fonction de la crème et du fruit utilisé.
- 55 C) Cette fabrication peut être surgelée à cru, après la pointe et prête à cuire, ou cuite et présentée telle quelle.
- d) L'invention est simple, nouvelle, et originale.
- 58 e) les possibilités d'applications commerciales et industrielles sont importantes.

REVENDICATIONS

1. Préparation culinaire du type constitué par une tarte en  
pâte levée, recouverte d'une sauce ou crème liée, surgelée  
à cru, ou cuite, caractérisée en ce que la tarte est en  
5 pâte levée à la levure biologique, recouverte d'une sauce  
ou crème liée à l'amidon, sucrée, avec ou sans garniture  
appropriée.
2. Préparation selon revendication 1, caractérisée en ce que la  
crème liée est une crème pâtissière.
- 10 3. Préparation selon revendication 2, caractérisée en ce que la  
garniture est composée d'oranges émincées semi-confites.
4. Préparation selon revendication 1, caractérisée en ce que la  
crème liée est une crème aux noix.
- 15 5. Préparation selon revendication 4, caractérisée en ce que la  
garniture est constituée de noix.
6. Préparation selon revendication 1, caractérisée en ce que la  
crème liée est une crème pâtissière additionnée avec un  
appareil à florentin.
- 20 7. Préparation selon revendication 6, caractérisée en ce que la  
garniture est constituée d'amandes.
8. Préparation selon revendication 1, caractérisée en ce que la  
crème pâtissière est additionnée de sauce anglaise collée.
- 24 9. Préparation selon revendication 8, caractérisée en ce que la  
garniture est constituée de fruits.